

Az adatok aktuálisak: 04-04-2025 12:24

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-36-l-400-v-2-x-kosr-p-508.html>

Fritőz - 36 l - 400 V - 2 x kosár



Ár bruttó	334 692.00 Ft
Ár nettó	263 537.01 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	FT-22
A gyártó kódja	RCBG 30-2-B STH
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Fritőz - 36 l - 400 V - 2 x kosár



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Kosárkapacitás [kg]: **8**

Ezüst szín

Lefolyócsap: **Igen**

Öntési kapacitás [l]: **24**

Sütőkosár [mm]: **265 x 220 x 150**

hőmérséklet [°C]: **200**

Tápkábel [m]: **1,85**

Kosarak száma: **2**

Feszültség [V]: **400**

Teljesítmény [W]: **9000**

Polc méretei [cm]: **46x29**

Teljes kapacitás [l]: **36**

Méreték (HxSzxM): **55,5 x 60 x 37 cm**

Súly: **20,08 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **68 x 64 x 45 cm**

Szállítási súly: **22,92 kg**

Csomag tartalma:

- olajsütő
2 fogantyús kosár
Oldalsó polc
Rozsdamentes acél fedő
Rozsdamentes acél lábak - 4 db.
Dugó nem tartozék

Miben más ez a fritőz?

- Hatékonyság - teljes tartálytérfogat 36 l, töltési kapacitás 24 l
Hatékonyság - nagy fűtési teljesítmény, gyors fűtési funkció
Hatékonyság - egy modern termosztát, amely akár 200°C-ig állandó hőmérsékletet biztosít
Funkcionalitás - hideg zóna
Tartósság - kiváló minőségű rozsdamentes acél

Fritőz - 36 l - 400 V - 2 x kosár

A német Royal Catering márka oldalsópolcos olajsütője gyors, hatékony és biztonságos rántott ételek és adalékanyagok elkészítését teszi lehetővé, pl. Sült krumpli, fánk, csörögefánk, rántott zöldségek és hús. Az RCBG 30-2-B-STH modell tökéletesen vizsgázik a professzionális bárokban, éttermekben, büfékben és vendéglátó egységekben.

Fánkosütő - leírás

A **nagy, 36 l összkapacitás** és a 24 l-es kiöntő kapacitás alkalmassá teszi a berendezést nagy mennyiségű étel egyidejű elkészítésére. A rozsdamentes acél oldalsó polc alkalmas például egy legfeljebb 8 kg súlyú kosárhoz (ha a tartály tele van). A készlet 2 db kosarat tartalmaz.

Könnyen tisztítható a sima felületű rozsdamentes acélnak köszönhetően. Ezenkívül a tartály alján található leeresztő csap lehetővé teszi a gyors és kényelmes olajcserét. A kivethető fűtőtest a tisztán tartást is megkönnyíti. úgynevezett az alján lévő hideg zóna megakadályozza, hogy a kosárból kieső hozzávalók megéjenek.

A **nagy teljesítmény** (9000 W) lehetővé teszi, hogy gyorsan elérje a hőmérsékletet akár 200 ° C-ig. A modern termosztát teljesen automatikusan működik, és pontosan tartja a kiválasztott beállítást.

A **tartósság és a szilárdság** a legjobb minőségű rozsdamentes acél felhasználásának köszönhető az RCBG 30-2-B-STH modell felépítéséhez. Ez egy olyan anyag, amely nem deformálódik magas hőmérsékleten, ellenáll a mechanikai sérüléseknek és a korróziónak. Évek használat után is jól néz ki. Biológiai semlegességének köszönhetően ideális az élelmiszerekkel való érintkezéshez.

A Royal Catering olajsütője magas paramétereinek köszönhetően ideális megoldás éttermek, bárok és vendéglátó cégek szakemberei számára. Az RCBG 30-2-B-STH nagy, 36 literes űrtartalma és 9000 W teljesítménye biztosítja a sült krumpli,

zöldségkarika, fánk és sült baromfi- vagy haldarabok gyors elkészítését.

MEGJEGYZÉS: A sütőt 400 V-os csatlakozó nélkül szállítjuk



